31674 A 11/5/07 10:03 AM Page 1

A5

SUPERIOR

# Edelstahlfriteuse

Hergestellt von:
Guangdong Rongsheng Electric Holding Co. Ltd. für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2, D-77656 Offenburg

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14€/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Composite

31674 A 11/5/07 10:03 AM Page 2

SUPERIOR

# Edelstahlfriteuse

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## USER MANUAL

Composite

German

D

# Edelstahlfriteuse

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Modell: DF35B1N1
Artikelnummer:10000292

# INHALT / WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

## INHALT


| | | |
|---|---|---|
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | GERÄTEÜBERSICHT | 5 |
| | VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH | 5 |
| ZUBEREITUNGSHINWEISE | Geeignete Öle und Fette | 6 |
| | Vorbereitung des Frittierguts | 6 |
| | Hinweise zum Frittieren | 6 |
| HANDHABUNG | Vorbereitungen | 6 |
| | Öl und Fett einfüllen | 6 |
| | Frittieren | 6 |
| | Nach dem Frittiervorgang | 7 |
| | Wechseln des Öls/Fettes | 7 |
| REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG | | 8 |
| ENTSORGUNGSHINWEISE | | 9 |
| SERVICE / GARANTIE | | 9 |


## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.**
**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.**
**Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Um ein Kippen zu verhindern, muss das Gerät immer standfest aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf.
- Achten Sie während des Betriebs auf einen ausreichenden Belüftungs- und Sicherheitsabstand. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien, wie z.B. Vorhänge, Tapeten, Kleidungsstücke, Tischtücher.
- Das Gerät darf nicht ohne Inhalt aufgeheizt oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt wird.
- Während des Betriebes werden auch die Außenflächen des Gerätes sehr heiß, deshalb berühren Sie das Gerät nur an den Griffen. Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Kochhandschuhe. Achtung! Verbrennungsgefahr!
- Legen Sie während des Frittiervorgangs den Deckel auf den Frittierbehälter auf, um die Gefahr durch austretende Fett/Öl-Spritzer zu vermeiden.
- Um Verbrennungen durch austretenden Dampf oder Fettspritzer zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

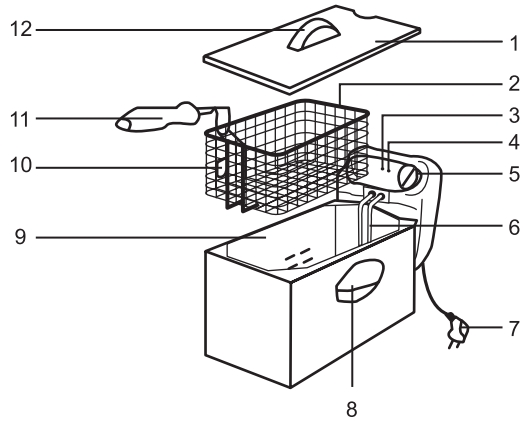
# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE / VOR DEM GEBRAUCH / GERÄTETEILE UND ZUBEHÖR / VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

D

- Achtung! Brennendes Fett nie mit Wasser löschen! Ziehen Sie den Netzstecker, verschließen Sie den Gerätedeckel, decken Sie die Lüftungsöffnungen mit einem feuchten Tuch ab, so dass die Flammen ersticken.
- Das Gerät darf während des Betriebs und während das Öl/Fett noch erhitzt ist, nicht bewegt, umgesetzt oder getragen werden. Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch des Gerätes den Netzstecker.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem beiliegenden Original-Zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert. Sollte das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein, so müssen diese vor dem weiteren Gebrauch, vom Hersteller, dem Kundendienstvertreter oder einem entsprechenden Fachmann ausgetauscht werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren oder das Gehäuse zu öffnen. Stromschlaggefahr!
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht, um Wasser, Suppen oder sonstige Lebensmittel darin zu erhitzen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

## GERÄTETEILE UND ZUBEHÖR

1. Deckel
2. Frittierkorb
3. Kontrollleuchte (ON/OFF)
4. Temperatur-Kontrollleuchte
5. EIN / AUS-Schalter und Temperaturregler
6. Heizspirale
7. Netzkabel mit Netzstecker
8. Griff des Gehäuses
9. Frittierbehälter
10. Abtropfhalterung des Frittierkorbes
11. klappbarer Frittierkorbgriff
12. Griff des Gerätedeckels




## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Schutz- und Verpackungsmaterialien und entnehmen Sie die Zubehörteile aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Um eventuelle Produktionsrückstände oder Staub zu entfernen, sollte der Deckel, der Frittierkorb und der Frittierbehälter vor dem ersten Gebrauch im Spülbecken gereinigt werden.

31674 A 11/5/07 10:03 AM Page 6

# ZUBEREITUNGSHINWEISE / HANDHABUNG



## ZUBEREITUNGSHINWEISE

**Geeignete Öle und Fette**

- Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für hohe Temperaturen und die Verwendung in einem Frittiergerät geeignet sind.
- Niemals verschiedene Öl- oder Fettarten miteinander vermischen.
- Verwenden Sie niemals Margarine, Butter oder Olivenöl, da diese schon bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
- Das Öl/Fett sollte regelmäßig nach ca. 15 Frittiervorgängen oder spätestens wenn es sich bräunlich verfärbt, ausgewechselt werden.

**Vorbereitung des Frittiergutes**

- Um ein Spritzen und Überkochen des Öls oder Fettes zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur abgetrocknetes Frittiergut.
- Gefrorenes Frittiergut kann ohne vorheriges Auftauen frittiert werden. Allerdings sollte bei gefrorenen Lebensmitteln nur eine reduzierte Einfüllmenge verwendet werden. Achten Sie darauf, dass die gefrorenen Lebensmittel nicht zu stark vereist sind, da hierdurch eine starke Schaumbildung entstehen und das Öl überlaufen kann.
- Beim Zubereiten von Frittiergut auf Kartoffelbasis (Pommes frites, Chips, etc.), sollten Sie diese zunächst zuschneiden und mit kaltem Wasser abspülen, um die heraustretende Kartoffelstärke zu entfernen. Nachfolgend sorgfältig abtrocknen. Hierdurch wird verhindert, dass die Kartoffelstücke beim Frittieren zusammenkleben.

**Hinweise zum Frittieren**

- Das Frittiergut niemals ohne den Frittierkorb in den Frittierbehälter einfügen!
- Niemals den Frittierkorb überfüllen. Dadurch fällt die Öltemperatur im Gerät und das Frittiergut wird fettig.
- Das Öl nicht bei zu hohen Temperaturen oder über einen längeren Zeitraum nutzen. Es verliert dadurch seine Gebrauchseigenschaften.
- Stellen Sie während der Verzögerungszeit zwischen hintereinander folgenden Frittiergängen, z.B. durch die Vorbereitung weiterer Zutaten, den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe zurück. Bei längerem Nichtgebrauch das Gerät bitte abschalten und den Netzstecker ziehen!

## HANDHABUNG

**Vorbereitungen**

**Achtung!**

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

- Nehmen Sie den Stecker aus dem Kabelfach und wickeln Sie das spiralförmig aufgewickelte Kabel vollständig ab.
- Heben Sie den Deckel vom Gerät ab und entnehmen Sie nachfolgend den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter.
- Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes nach oben und ziehen Sie ihn Richtung Frittierkorbwand bis er korrekt einrastet ist.
- Stellen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass der Stecker im Notfall mühelos herausgezogen werden kann.

**Öl oder Fett einfüllen**

- Bitte beachten Sie, dass sich der Frittierkorb beim Einfüllen und Erhitzen des Öls/Fettes nicht im Frittierbehälter befinden darf. Lassen Sie das Fett niemals im Frittierkorb schmelzen.
- Befüllen Sie den Frittierbehälter mit Öl oder Hartfett. Beachten Sie hierbei unbedingt die Füllmarkierungen an der inneren Gerätewand.
- Wenn Sie Fettblöcke verwenden, zerteilen Sie diese vor dem Einfüllen in kleine Stücke. Stellen Sie den Temperaturregler des Gerätes auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam ein, bis alles Fett geschmolzen und die richtige Füllmenge erreicht ist.

**Frittieren**

- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät auf. Beachten hierbei stets den korrekten Sitz der U-förmigen Deckelaussparungen für die Heizspirale und den Frittierkorb!
- Prüfen Sie ob das Gerät ausgestellt ist (Temperaturregler ganz zurückgedreht!).
- Schließen Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte und zugängliche Steckdose an.



Composite

# HANDHABUNG

D

- Direkt nach dem Anschließen des Gerätes an die Stromversorgung, leuchtet die Kontrollleuchte des Gerätes auf. Da noch keine Temperatur eingestellt ist, wird das Gerät jedoch noch nicht aufgeheizt!
- Schalten Sie nun das Gerät mittels des Temperaturreglers ein und drehen Sie den Temperaturregler auf die für das Frittiergut geeignete Temperatureinstellung. Die Temperatur-Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Temperatur-Kontrollleuchte.
- Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Beachten Sie hierbei, dass Sie den Frittierkorb maximal zu 2/3 befüllen!
- Öffnen Sie den Gerätedeckel und setzen Sie den Frittierkorb langsam und vorsichtig in das heiße Öl/Fett ein. Achten Sie aufgrund evt. Fettspritzer, beim Halten des Griffes auf einen ausreichenden Abstand zu dem Frittierkorb bzw. nutzen Sie einen Kochhandschuh.
- Achten Sie beim Einsetzen des Frittierkorbs darauf, dass das Öl/Fett innerhalb der Einfüllmarkierungen (MIN-MAX) bleibt und nicht über den Rand schwappt.
- Senken Sie den Frittierkorb bis auf den Boden des Frittierbehälters in das heiße Öl/Fett ab.
- Setzen Sie nachfolgend den Deckel wieder korrekt auf das Gerät auf und halten Sie ihn während des Frittiervorgangs geschlossen.
- Während des Frittiervorgangs wird die eingestellte Temperatur automatisch von dem Gerät geregelt. Während des Auf- oder Nachheizens schaltet sich die Temperatur-Kontrollleuchte ein und aus.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät und das darin befindliche Öl/Fett, trotz des gelegentlichen Abschaltens der Temperatur-Kontrollleuchte während des gesamten Frittiervorgangs sehr heiß sind. Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie den Frittiervorgang beenden möchten, drehen Sie den Temperaturregler ganz auf die Ausgangsstellung zurück. Die Temperatur-Kontrollleuchte erlischt.
- Ziehen Sie nachfolgend zum Ausschalten des Gerätes stets den Netzstecker. Die Betriebs-Kontrollleuchte schaltet sich aus.
- Achten Sie beim Ausschalten des Gerätes und beim Ziehen des Netzsteckers stets darauf, dass Sie nicht mit dem erhitzen Gerätegehäuse, dem Deckel oder der Heizspirale in Kontakt kommen. Verbrennungsgefahr!
- Nehmen Sie den Gerätedeckel vorsichtig vom Gerät ab. Berühren Sie den Deckel hierbei ausschließlich am Griff! Verbrennungsgefahr!
- Bitte beachten Sie, dass beim Öffnen heißer Dampf und/oder Fettspritzer austreten können. Halten Sie Abstand und beugen Sie sich nicht über das Gerät! Verbrennungsgefahr!
- Legen Sie den Deckel auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
- Heben Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Öl/Fett und hängen Sie ihn mittels der Abtropfhalterung auf den Rand des Frittierbehälters. Lassen Sie die frittierten Lebensmittel abtropfen bevor Sie den Frittierkorb ganz aus dem Frittierbehälter entnehmen.
- Berühren Sie den Frittierkorb beim Anheben und beim aus dem Gerät nehmen ausschließlich am Griff. Verbrennungsgefahr!
- Bitte beachten Sie, dass trotz des Abtropfens evt. noch heißes Öl/Fett aus dem Frittierbehälter austreten kann. Halten und Tragen Sie den Behälter niemals über Körperteile, Personen oder empfindliche Gegenstände. Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie den Frittierkorb nur auf hitzebeständigen Flächen ab.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät und das darin befindliche Öl/Fett nach dem Ausschalten des Gerätes noch sehr heiß sind. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Handhabung, (z.B. Umsetzen, Tragen, Öl/Fett-Austausch oder Reinigung) vollständig abkühlen.

**Nach dem Frittiervorgang**

- Nach dem Abkühlen, kann das Öl/Fett für den nächsten Gebrauch im Frittierbehälter verbleiben.
- Entfernen Sie alle Frittiergutreste aus dem Öl/Fett und verschließen Sie nachfolgend den Frittierbehälter mit dem Deckel.
- Bewahren Sie das Gerät mit dem darin befindlichen Öl/Fett an einem kühlen und dunklen Ort auf.

**Wechseln des Öls/Fettes**

- Das Öl/Fett sollte regelmäßig nach ca. 15 Frittiervorgängen oder spätestens wenn es sich bräunlich verfärbt, ausgewechselt werden.

# HANDHABUNG / REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG



**Öl**

- Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen.
- Kippen Sie das Öl nachfolgend vorsichtig in einen verschließbaren Behälter (z.B. Konservenglas) und geben Sie diesen in den Hausmüll.

**Fett**

- Lassen Sie das Fett abkühlen bis es gehärtet ist und entnehmen Sie es mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel. Entsorgen Sie das Fett mit dem Hausmüll. Verwenden Sie zum Entnehmen des Fettes keine metallenen oder scharfkantigen Gegenstände, da diese die Seiten des Frittierbehälters und die Heizspirale beschädigen und zerkratzen können.

Die Reste des alten Öls/Fettes können mit Küchenpapier aus dem Frittierbehälter und von den Heizspiralen entfernt werden. Nachfolgend kann frisches Öl/Fett eingefüllt werden.

## REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

**Achtung!**
Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und das darin befindliche Öl/Fett vollständig abkühlen.

**Reinigung**

- Lassen Sie Verschmutzungen nicht antrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile möglichst bald nach dem Gebrauch.
- Der Frittierkorb und der Gerätedeckel können im Spülbecken gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass sie gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen. Sollte das Öl/Fett bis zum nächsten Gebrauch des Gerätes im Frittierbehälter verbleiben, setzen Sie den gereinigten Frittierkorb nicht wieder in den Behälter ein, sondern bewahren Sie ihn bis zum nächsten Gebrauch separat auf.
- Die Außenflächen des Gerätes können mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass hierbei keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann (z.B. Regelschalter). Reiben Sie nachfolgend die Flächen mit einem weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine scharfen Reinigungsmitteln, Alkohol, Scheuersand, Topfkratzer, Stahlbürsten oder sonstige harte Gegenstände, welche die Oberflächen beschädigen könnten.
- Verwenden Sie im Frittierbehälter keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände, da diese die Oberflächen und die Heizspirale beschädigen könnten.
- Das Gerät darf niemals in Wasser eingetaucht oder direkt mit Wasser abgewaschen werden.
- Das Netzkabel und der Stecker dürfen ausschließlich mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
- Legen Sie das Kabel für die Aufbewahrung des Gerätes wieder spiralförmig aufgewickelt in das Kabelfach ein.

**Abnehmen des Heiz- und Bedienelementes**

- Das Heiz- und Bedienelement kann für eine gründliche Reinigung des Frittierbehälters abgenommen werden.

**Achtung!**
Vor dem Abnehmen des Heiz- und Bedienelementes ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist. Des Weiteren ist das im Frittierbehälter befindliche Öl/Fett wie oben beschrieben zu entleeren.

- Nehmen Sie den Deckel von dem Gerät ab und entnehmen Sie den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter.
- Stellen Sie das Gerät seitlich vor sich und halten Sie den Gerätebehälter mit der einen Hand fest.
- Greifen Sie mit der anderen Hand unter das Bedienelement des Gerätes.
- Drücken Sie das Bedienelement nach oben und schieben Sie es vorsichtig aus den Befestigungsschienen nach oben heraus. Nehmen Sie das Heiz- und Bedienelement vom Behälter ab und bewahren Sie es bis zum Wiedereinsetzen sicher auf.
- Das Heiz- und Bedienelement darf niemals in Wasser eingetaucht oder direkt mit Wasser abgewaschen werden.
- Der Frittierbehälter kann nun aus dem Gehäuse entnommen und im Spülbecken gründlich gespült werden. Trocken Sie den Behälter nachfolgend sorgfältig ab.

## REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG / TECHNISCHE DATEN / ENTSORGUNGSHINWEISE

D

- Das Gerät darf nicht wieder zusammengesetzt werden, bevor nicht alle Teile vollständig abgetrocknet sind!
- Setzen Sie den Frittierbehälter danach wieder korrekt in das Gehäuse ein.
- Nehmen Sie nachfolgend das Heiz- und Bedienelement und setzen Sie es von oben wieder in die Befestigungsschiene ein. Schieben Sie es nachfolgend wieder vorsichtig bis ganz nach unten in die Schiene herein.

**Achtung!**
Das Heiz- und Bedienelement darf nicht separat oder nur lose eingehängt betrieben werden. Aus diesem Grund ist es mit einem automatischen Sicherheitsschalter versehen, welcher verhindert, dass das Element betrieben werden kann, wenn es nicht korrekt eingesetzt wurde. Dieser Mechanismus darf nicht außer Kraft gesetzt werden!

### TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Modell | DF35B1N1 |
| Netzspannung | 230 V ~ 50 Hz |
| Nennleistung | 2000 Watt |
| Schutzklasse | I |
| Fassungsvermögen | ca. 3 Liter |

### ENTSORGUNGSHINWEISE

- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammlung entsorgt werden müssen.
- Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

### SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußerer Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes

# SERVICE / GARANTIE

D

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz, jeweils gemäß § 437 BGB) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf.
Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

**Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66***
**(*0,14 € /Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)**

**Wichtiger Hinweis:**
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

ART. NR. 10000292

Hergestellt von:
Guangdong Rongsheng Electric Holding Co. Ltd.
für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

CE

## Konformitätserklärung

Der Artikel entspricht den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung 1935/2004/EG.

Produktbezeichnung:
Modell Nr.: DF35B1N1
Artikel Nr.: 10000292

AERA Rundfunk- und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Straße 2
D-77656 Offenburg

Datum: 08.05.2007

*i.V. Ralf Trampe*

*i.V. Oliver Koopmann*

GB

# Stainless steel deep-fryer

## INSTRUCTION MANUAL

Model: DF35B1N1
Article number: 10000292

# CONTENTS / IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

GB

## CONTENTS


| | | |
|---|---|---|
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | DEVICE OVERVIEW | 13 |
| | BEFORE USING FOR FIRST TIME | 13 |
| PREPARATION INSTRUCTIONS | Suitable oils and fats | 14 |
| | Preparation of foodstuff to be fried | 14 |
| | Advice on frying | 14 |
| OPERATION | Preparation | 14 |
| | Filling with oil and fat | 14 |
| | Frying | 15 |
| | After the frying process | 16 |
| | Changing the oil/fat | 16 |
| CLEANING, CARE AND MAINTENANCE | | 16 |
| DISPOSAL INSTRUCTIONS | | 17 |
| SERVICE/GUARANTEE | | 18 |


## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Basic safety instructions must be observed when using electric appliances. In order to avoid the danger of burns, electrical shocks, fire and/or personal injury, please read this instruction manually thoroughly prior to using the appliance and follow all instructions while using this appliance.**
**Carefully store this instruction manual for later use.**
**In the case that this appliance is given to another person, please include this instruction manual as well.**

- Only plug this appliance into a standardly installed outlet. Do not use a power strip or extension cable.
- The voltage given on the label of the appliance must match the voltage of your electrical grid.
- When positioning the electrical cable, make sure that it doesn't present a trip hazard during use of the appliance.
- Keep the electrical cable away from hot surfaces, open flames and sharp edges.
- Never immerse the appliance, electrical cable or plug in water or other liquids. There is a serious risk of electrocution!
- Never touch the appliance, electrical cable or the plugs with damp or wet hands.
- In order to prevent falling over, the appliance must always be placed on a stable surface.
- Only use the appliance on heat resistant surfaces. Never place the appliance near heat sources or open flames.
- Ensure sufficient ventilation and safety distance while in use. Do not use the appliance in the vicinity of flammable material, such as, for example, curtains, wall paper, items of clothing or tablecloths.
- The appliance may not be heated up or used while empty. Ensure that the appliance is not overheated.
- While the appliance is in use, the exterior surfaces of the appliance also become very hot, therefore, only touch the handles of the appliance. Always use pot holders or over mitts. Warning! Danger of burns!
- Ensure the lid of the frying container is always in place while frying to avoid the risk of any fat/oil spilling out.
- In order to avoid the risk of burns through escaping steam or grease, always open the lid with your face and hands to the opposite side of it.
- Do not leave the appliance unattended during use.

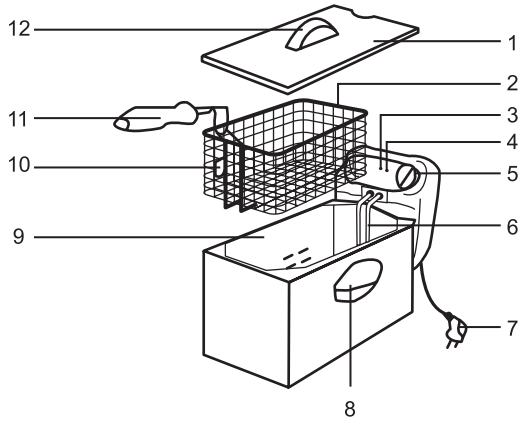
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS / DEVICE OVERVIEW/ BEFORE USING FOR FIRST TIME

GB

- Warning! Never extinguish burning grease with water! Remove the plug, close the appliance's lid and cover the ventilation openings with a damp cloth so that the fire is suffocated.
- The device should not be moved, transferred or carried while in use or while the oil/fat is still hot. Risk of burns!
- Always remove the plug from the outlet before cleaning and let the appliance completely cool down.
- Remove the appliance's plug from the outlet when not in use.
- When you pull on the plug, always pull on the plug and never on the cable.
- Only use the appliance with the original accessories.
- Do not use the appliance if it shows signs of damage, if it has fallen or if it is not properly functioning. If the power cable or the plug have been damaged, these must be exchanged by the manufacturer, the customer service representative or a corresponding professional before further use.
- Do not attempt to repair the appliance yourself or to open the casing. Danger of electric shock!
- Children do not recognize the danger that can result from using electrical appliances. Keep children away from appliances. Please be especially careful when using appliances if children are present!
- Do not use the appliance outside.
- Use this appliance only the purposes describe in the instruction manual. Do not use the appliance to heat water, soup or other types of food.
- This appliance is only appropriate for use in private households and not for commercial usage.

## DEVICE OVERVIEW

1. Lid
2. Chip basket
3. Operating lamp (ON/OFF)
4. Temperature operating lamp
5. ON / OFF switch and temperature adjuster
6. Heating element
7. Power cord with plug
8. Handle of container
9. Deep-fry container
10. Draining attachment for chip basket
11. Foldable chip basket handle
12. Handle for container lid




## BEFORE USING FOR FIRST TIME

- Remove the various protective and packaging material and remove the accessories from the device.
- Check the device and accessories for any potential damage. Do not use the device if there are signs of any damage.
- To eliminate production residue or dust that may be present, the lid, chip basket and frying container should all be cleaned in the sink before use.

# PREPARATION INSTRUCTIONS / OPERATION



## PREPARATION INSTRUCTIONS

### Suitable oils and fats

- Only use oils and fats that are designed to be used at high temperatures and in a deep-frying device.
- Never mix different varieties of oils or fats together.
- Never use margarine, butter or olive oil, since these will generate smoke, even when used at low temperatures.
- The oil/fat should be replaced regularly, after around 15 frying sessions or when it starts to go brown.

### Preparation of foodstuff to be fried

- To avoid any risk of the oil or fat spraying or boiling over, please only use fully dry foodstuff for frying.
- Frozen foodstuffs can be fried without being initially defrosted. However, when frying frozen foods, a slightly reduced capacity should be used. Here, it is important to ensure that the frozen foodstuff is not excessively frosted, since this could cause a significant amount of foam to be generated, which may, in turn, cause the oil to overflow.
- When preparing potato-based foodstuffs for frying (chips, fried potato, etc.), these should firstly be chopped up and rinsed in cold water, to remove the excess potato starch. Subsequently, carefully dry. This will help avoid the problem of the potato pieces sticking together while being fried.

### Advice on frying

- Never insert the foodstuff to be fried without the fry basket present inside the frying container!
- Never over-fill the fry basket. This will reduce the oil temperature in the device and cause the foodstuff to be greasy.
- Do not use the oil at excessive temperatures or for too long at a time. This will cause it to lose its use properties.
- During the interim period between two subsequent sets of frying for different ingredients, i.e. while additional ingredients are being prepared, move the temperature adjuster back to the lowest setting. During extended periods of non-use, please switch off the device and unplug from the mains!

## OPERATION

### Preparation

**Caution!**

Ensure that the device has been switched off each time after it is used.

- Remove the plug from the cable compartment and unwind the power cable to its fullest extent.
- Remove the lid from the device and subsequently take the fry basket out of the frying container.
- Fold the handle of the fry basket upwards and pull it in the direction of the fry basket wall until it is correctly snapped into lace.
- Ensure the device is only installed on a level, stable and heat-resistant surface.
- The power socket must be easily accessible, so that in an emergency, the device can be unplugged without any problem.

### Filling with oil or fat

- Please be careful to remember that the fry basket should not be positioned into the frying container while the oil/fat is being filled and heated. Never let the fat melt in the fry basket.
- Fill the frying container with oil or hard fat. While doing so, always ensure the fill capacity markings on the inside of the device are strictly respected.
- If blocks of fat are used, break them into small pieces before filling the device. Set the device temperature to a low setting and slowly stir the pieces until all the fat has melted and the appropriate capacity has been attained.

**Caution!**

Once the heating process is complete, this does not represent the end of the frying process. Provided the fat/oil remains hot and the frying container with the foodstuff being fried remains in the hot fat, frying will continue.

# OPERATION



**Frying**

- Place the lid on the device. Here, be careful to always ensure the U-shaped lid recesses for the heating element and the frying knob are correctly positioned!
- Check to ensure whether the unit is correctly set up (temperature adjuster turned to the minimum setting!).
- Plug the device into a mains socket that is accessible and installed in line with applicable regulations.
- Immediately after plugging the device into the mains, the operating lamp of the unit lights up. Since no temperature has been set at this time, however, the unit does not heat up!
- Now switch on the unit by using the temperature adjuster and set the temperature as appropriate for the foodstuff being fried. The temperature operating lamp now lights up.
- As soon as the device has attained the set temperature, the temperature control lamp goes off.
- Place the foodstuff to be fried into the fry basket. When doing so, be careful not to fill the frying basket beyond 2/3 capacity!
- Open the device lid and slowly and carefully lower the fry basket into the hot oil/fat. Be careful to guard against potential spraying fat by holding the handle at a sufficient distance from the fry basket or using oven gloves.
- When inserting the fry basket, be careful to ensure the oil/fat remains within the fill capacity markings and does not flow over the edges.
- Lower the fry basket until it touches the bottom of the frying container within the hot oil/fat.
- Subsequently, replace the lid correctly onto the device and keep it in place during the frying process.
- During the frying process, the adjusted temperature is automatically controlled by the device. During pre- and re-heating processes, the temperature control lamp will go on and off.
- Please remember that even if the temperature control light goes out, both the device and the fat/oil present inside remain very hot during the frying operation. Risk of burns!
- When you wish to end the frying process, turn the temperature adjuster right back to the off setting. The temperature operating lamp then goes out.
- Subsequently, immediately unplug the device from the mains after turning off. The operating lamp will then go out.
- When switching off the device and unplugging it, remain very careful at all times to avoid contact with the heated housing, lid or heating element. Risk of burns!
- Carefully remove the lid from the device. When doing so, only touch the lid by the handle! Risk of burns!
- Please be careful to note that during opening, hot steam and/or sprayed fat could escape. Keep your distance and avoid leaning over the device! Risk of burns!
- Place the lid on a heat-resistant surface.
- Using the handle, lift the fry basket out of the oil/fat and hang it using the drip attachment on the edge of the frying container. Subsequently, allow the fried foodstuff to dry off before completely removing the fry basket from the frying container.
- When lifting and taking out the fry basket from the device, always use just the handle to touch it. Risk of burns!
- Please be aware that due to dripping, hot oil/fat may escape out of the frying container. Never hold and carry the container over parts of the body, people or delicate objects. Risk of burns!
- Always only place the fry basket on heat-resistant surfaces.
- Please be aware that both the device and the oil/fat contained inside remain very hot, even after the device is switched off. Risk of burns!
- Before any additional operation, (e.g., moving, lifting, replacing oil/fat or cleaning) ensure the device has thoroughly cooled down.

31674 A 11/5/07 10:03 AM Page 16



**After the dry process**

- After the unit has cooled down, the oil/fat can be left in the frying container ready for subsequent use.
- Remove the remnants of the foodstuff from the oil/fat and then seal the frying container with the lid.
- Store the device and the oil/fat contained inside in a cool and dark location.

**Replacing the oil/fat**

The oil/fat should be replaced regularly, after around 15 frying sessions or when it starts to go brown.

**Oil**

- Ensure the oil has thoroughly cooled down.
- Subsequently, pour the oil carefully into a sealable container (e.g. storage jar) and dispose of this as household refuse.

**Fatt**

- Allow the fat to cool down until it becomes hard and remove it using a plastic or wooden spoon, Dispose of the fat with household refuse. Do not use any metallic or sharp-edged objects to remove the fat, since these may damage and scratch the sides of the frying container and the heating element.

The remainder of the old oil/fat can be removed from the frying container and the heating element using kitchen roll. Afterwards fresh oil/fat can be filled.

## CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

**Caution!**

Always switch the device off before cleaning, unplug from the mains and allow both the device and the oil/fat present inside to thoroughly cool down.

**Cleaning**

- Do not allow dirt to become dried in. Clean the device and accessories as soon as possible after use.
- The fry basket and the device lid can be washed in the sink. Be careful when doing so to ensure they are thoroughly dry before you replace them inside the device. If you are retaining the oil/fat inside the frying container for subsequent use, do not insert the cleaned fry basket back into the container, but store it separately until the next use.
- The external surfaces of the device can be cleaned with a dry cloth and a mild detergent. Be careful when doing so to ensure that no moisture infiltrates the device (e.g. regulating switch). Afterwards use a soft cloth to wipe the surfaces dry.
- Do not use any harsh cleaning agents, alcohol, sandpaper, scouring pad, wire brush or other such hard objects, which could damage the external surfaces.
- Do not use any pointed or sharp-edged objects in the frying container, since these may damage the external surfaces and the heating element.
- The device must never be soaked in water or washed directly with water.
- The power cable and plug must only be wiped off using a dry cloth.
- When storing the device, ensure the cable is wound around in a spiral in the cable compartment.

**Removing the heating and control sections**

The heating and control sections can be removed when thorough cleaning of the frying container is needed.

**Caution!**

Before removing the heating and control elements, you must firstly ensure that the device is switched off, unplugged from the mains and fully cooled down. Furthermore, any oil/fat remaining in the frying container must be disposed of as described earlier.



Composite

# CLEANING, CARE AND MAINTENANCE / TECHNICAL INFORMATION / DISPOSAL INSTRUCTIONS

GB

- Remove the lid from the device and take out the fry basket from the frying container.
- Place the device on its side and hold the device container securely with one hand.
- Use your other hand to reach under the control panel of the device.
- Push the control panel upwards and carefully slide it out of the securing bars upwards and outwards. Remove the heating and control sections from the container and ensure they are safely installed until needing to be re-inserted.
- The heating and control sections must never be soaked in water or washed directly with water.
- The frying container can now be removed from the housing and thoroughly cleaned in the sink. Carefully dry the container afterwards.
- The device must not be re-assembled until all parts are thoroughly dry again.
- When ready, replace the frying container correctly into the housing.
- Afterwards, take the heating and control sections and replace them from above into the securing bars. Again, slide carefully until the sections have gone down to the full extent onto the bars.

**Caution!**
The heating and control sections must not be secured separately or loosely. For this reason, an automatic safety device prevents the operation of the element if it has not been correctly inserted in place. This device must not be overridden!

## TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|---|
| Model | DF35B1N1 |
| Line Voltage | 230 V ~ 50 Hz |
| Power Rating | 2000 Watts |
| Safety Class | I |
| Capacity | c. 3 litres |

## DISPOSAL INSTRUCTIONS

- Electrical appliances do not belong in the household trash. Legislation stipulates that old appliances must be disposed of via the community's public collection centers or collections of bulk refuse.
- This is the only manner in which old appliances can professionally disposed of and recycled.

31674 A 11/5/07 10:03 AM Page 18



## SERVICE / GUARANTEE

The period of the guarantee is three years and begins upon the date of purchase. Please be sure to save the sales receipt for proof of the date of purchase.

The guarantee is valid for appliances which were purchased within Germany. It covers defects and malfunctions which occur within the period of the guarantee through normal use and are caused by defects in materials or workmanship.

If the guarantee is covered, you will incur no costs for the repairs.

The guarantee expires in the cases of damage, alterations or improper use of the appliance insofar as this falls outside of the area of responsibility of the guarantor. This is particularly valid in the following cases:

- Interference with the appliance by unauthorized persons.
- Alterations on or within the appliance, the removal of the serial number or the rendering of it illegible, removal or alteration of the appliance's label.
- Damages caused by impacts, falls or other external agents.
- Damages caused by improper usage or misuse.
- Damages caused by external factors, such as, for example: excess voltage, lightning.
- Commercial usage of the appliance.

Your legal rights in the case of a defect with the appliance (additional delivery, withdrawal, reduction, damage compensation, always in accordance with § 437 of the German Civil Code [BGB]) will not be limited by this guarantee.

Please save the original packaging for a possible return shipping for repairs. Repaired or exchanged components generally underlie the remaining period of guarantee of the appliance.

If you have questions about this product or this instruction manual or may have determined a defect with the product, please consult our service hotline directly in order to discuss further steps.

**Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66***
**(*0,14 € /minute with the Deutsche Telekom network)**

**Important Notice:**
Please do not send your appliance to us with being asked to do so. Please be sure to contact our service hot line beforehand. The costs and risk of loss for unrequested sending are borne by the sender. We reserve the right to refuse unrequested shipments or return such products to the shipper at their own cost.

ITEM NO. 10000292

Manufactured by:
Guangdong Rongsheng Electric Holding Co. Ltd.
For:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

CE



Composite